

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang telah dijelaskan di bab sebelumnya, maka kesimpulan dari penelitian ini adalah:

1. Formula *Groundnut Schotel* dapat menghasilkan resep baku secara substitusi 60 % : 40% (120gr : 40 gram) *Puree* Kacang : Daging ayam cincang, formula *Roll Groundnut Steak* dapat menghasilkan resep baku secara substitusi 75% : 25% Daging ayam : *purree* kacang bogor (337 : 225 gram) dan formula *Groundnut Bavarois* dapat menghasilkan resep baku bahan *purree* kacang bogor : yogurt dengan substitusi 80% : 20% (200 : 40 gram).
2. Proses pembuatan yang digunakan untuk membuat *Groundnut schotel* pada dasarnya adalah *Steaming*, *Sauteing*, *deep frying* dan *Baking*. Proses pembuatan yang digunakan untuk membuat *roll groundnut steak* pada dasarnya adalah *To steam*, *To Saute*, dan *Shallow Frying*. Proses pembuatan yang digunakan untuk membuat *Groundnut Bavarois* *To steam*, *Boiling* , *Metode buih*, dan *To Chill*.
3. Berdasarkan skala nilai uji penerimaan produk oleh 30 panelis yang telah ditetapkan maka diketahui bahwa tingkat penerimaan *groundnut schotel* mengatakan 86,7% disukai dan 13,3% tidak disuka. Tingkat penerimaan *Roll groundnut steak* mengatakan 73,3% disukai dan

26,7% tidak disukai. Tingkat penerimaan *Groundnut bavarois* mengatakan 90% disukai dan 10% tidak disukai.

4. Berdasarkan penyajian dalam olahan kacang bogor bertema “Kebun Raya Bogor” menjadi masakan *Groundnut Schotel Corn’Cup with Thousand Island* menggunakan piring datar persegi empat berwarna putih (*ready plate*), Penyajian *Roll Groundnut Steak with mix salsa sauce* menggunakan piring datar persegi panjang berwarna putih (*one dish meal*), Penyajian *Groundnut bavarois with strawberry sauce and pineapple sauce* menggunakan piring bulat kaca bermotif bunga secara (*one dish meal*).

B. SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dikemukakan, dapat diberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Produk yang sudah dilakukan 2 kali uji coba, 1 kali uji panelis diperlukan adanya sosialisasi produk yang lebih luas dengan cara mengikuti pameran produk di luar dan melakukan pemasaran agar masyarakat dapat mengetahuinya.
2. *Groundnut schotel*, *roll groundnut steak* dan *groundnut bavarois* dari olahan kacang bogor dapat dijadikan sebagai menu alternatif pada masakan restoran yang bersifat sebagai *appetizer*, *main course* dan *dessert*.

3. Hasil penelitian ini perlu ditindak lanjuti untuk diuji pada kandungan gizinya agar masyarakat dapat mengetahuinya.
4. Diperlukan desain kemasan yang menarik untuk ketiga produk *Groundnut schotel*, *roll groundnut steak* dan *groundnut bavarois*.
5. Dari ketiga produk ini dapat dijadikan dan dikembangkan sebagai makanan khas kota Bogor, melihat masih kurangnya pengolahan kacang bogor sebagai sentral pada kota tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriadji, Wier Harry. (2007).“ *Healthy Steak Sehat Cita Rasa Kafe & Resto.*” Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Bartono, P.H & Ruffino, E.M. (2010). “ *Materi Kompetensi Untuk SMK, LPK, Pariwisata & LPK Kapal Pesiar Siap Kerja, Tata Boga Industri.*” Jakarta: Cv Andi Offset.
- Fitri, Rahmawati. (2008).” *Bahan Ajar Pengetahuan Bahan Pangan.*” Yogyakarta.
- Kokom, Komariah.(2002).”Diklat Pengtahuan Pengolahan Hidangan Utama Kontinental”.Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kokom, Komariah. Et al. (2011). “ *Job Sheet Pengolahan Makanan Kontinental.*” Yogyakarta: Amara Books.
- Marsum W.A(1999).”Restoran dan Segala Permasalahannya.”Yogyakarta:Andi.
- Marwanti. (1998). “*Pengetahuan Dan Teknik Boga Dasar.*” Yogyakarta.
- Nani, Ratnaningsih. (2008).“*Lab Sheet Pengendalian Mutu Pangan.*” Yogyakarta.
- Naomi D.P., Sandra, C.L.(2006).”Paduan Citra rasa & Seni Kuliner”. *Sedap*. hlm. 80.
- Rahmat, R & Yuyun, Y.O. (2000). “*Kacang Bogor Budi daya Dan Prospek Usaha Tani.*” Yogyakarta: Kanisius.
- Rasyaf. (1994).”Manfaat Mentionin Dalam Tubuh.”*Laporan Penelitian*. Universitas Sumatera Utara.
- Siti, Hamidah & Sutriati P. (2009).” *Bahan Ajar Patiseri.*” Yogyakarta.
- Soraya, Rayaya. (2009).“ *100 Resep Puding Favorit.*” Yogyakarta: Jogya Breat Publister.
- Zainal.Z.(2009).”*Manfaat Serat Bagi Kesehatan.*”*Laporan Penelitian*. Universitas Sumatera Utara.

Brough, Kandungan gizi Komposisi 100 gram Kacang Bogor. Diupload 02 Juni 2000. Tanggal akses 06Maret2012.

Departemen Pertanian. (2006). Sumber Kacang- kacang. Diupload 11 Mei 2008. Tanggal akses 06 Maret 2012 <http://www.deptan.go.id>.

[http: www. Bavarois Pudding Kue SedapTabloidnova.com](http://www.BavaroisPuddingKueSedapTabloidnova.com) Situs Wanita Paling Lengkap.htm dahrani putri diupload 14 April 2011. diakses selasa, 03 april 2012.

www. Beef Spring Rolls Makanan Sedap Tabloidnova.com Situs Wanita Paling Lengkap .htm Erwin kudiawati diupload 04 Desember 2010 diakses selasa, 03 april 2012.

www. Classic Macaroni Schotel Makanan Sedap.com Wanita.htm Erwin kudiawati diupload 14 Januari 2010.diakses selasa, 03 april 2012.

[www.Jagung Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas.htm](http://www.JagungWikipediabahasaIndonesia,ensiklopediabebas.htm) diupload 3 Juni 2012.diakses 03 juni 2012.

www.Khasiat Bawang Bombay Untuk Kesehatan Manfaat Bawang Bombay.htm Diupload 24 Juni 2010 diakses 24 juni 2012.

[www.MANFAAT PAPRIKA Lily Flowers-8.htm](http://www.MANFAATPAPRIKALilyFlowers-8.htm) Diupload 10 Juni 2009 diakses 10 juni 2012.

www. Manfaat Yoghurt Yang Perlu Anda Tahu.htm diupload 22 November 2011.diakses 10 juni 2012.

[www.Minyak Zaitun, Manfaat dan Khasiatnya Bagi Kesehatan.htm](http://www.MinyakZaitun,ManfaatdanKhasiatnyaBagiKesehatan.htm) diupload 1 Mei 2010. diakses 10 juni 2012.

Pemanenan kacang bogor. Diupload 01 Januari 2007. Tanggal akses Selasa,06Maret2012 <http://www.unikal.ac.id>.

Tanaman Kacang Bogor Sebagai Tanaman Asli di Daerah Tropis Afrika. Diakses Selasa, 20 Maret 2012. <http://repository.ipb.ac.id/pdf>.

www. Udang Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas.htm diupload 20 Mei 2012.diakses 10 juni 2012.

www. Zukini Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas.htm diupload 1 Juni 2012 diakses 10 juni 2012.